

# Unser Menu « Mount vom Bongert » (56-)

**In Zusammenarbeit mit dem Natur-& Geopark Möllerdall**

Vom 23. Oktober bis zum 13. November 2024

*Unsere Aperitif Empfehlung*

**Garden Perry** *Feine spruddelege Birewäin* 9-

**Amuse-Bouche**

-----

**Terrine vom Kaninchen mit Mirabellen** *vom Lilienhaff*

Frisée, confierte Tomaten & Pinienkerne

-----

**Perlhuhnbrust Label Rouge mit** *Ramborn Cider*

*Äpfel aus unserer Obstwiese* & Dauphines Kartoffeln

-----

**Birne pochiert im Pinot Noir Wein** *la barrique von Luc Roeder*

## Unsere Weinempfehlungen :

- 2022 Pinot Noir « *La Barrique* » *Domaine Viticole Roeder* (Steinheim) 46-
- 2021 Pinot Gris « *Hoelt* » *Vins René Krippes* (Rosport) 45-
- 2022 Pinot Blanc “*Le Ballet Blanc*” *FRU by Schiltz* (Rosport) 49-
- 2019 Pinot Noir Rosé fumé “*Harlekin V*” *FRU by Schiltz* (Rosport) 45-

## Unsere Schnapsempfehlungen :

- *Apfel Grosbusch* 5-
- *Ice Cider Ramborn* 6-
- *Zwetschge Noesen Drëpp* 6-
- *Mirabelle Noesen Drëpp* 6,5-
- *Williams Birne Lilienhaff* 7-

*Seit Jahren arbeiten wir mit vielen Produzenten aus unserer schönen Region zusammen, wie Schanzer Gromperen, Lilienhaff, la Maison Viticole Roeder, Gin Opyos, Vins René Krippes, Fromage Berdorfer, Digestifs Grosbusch, Noesen Drëpp, Ramborn etc...*

*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.*

## *Zu Beginn und/oder zum Teilen*

<b>2 Kroketten von Waldpilzen V</b>	<b>12-</b>
<b>2 Kroketten von der Nordseegarnele</b>	<b>14-</b>
<b>1 Auster <i>Spéciale Gillardeau N°3</i></b>	<b>6-</b>

## *Unsere Vorspeisen*

<b>Fischsuppe</b>	<b>19-</b>
Croutons - Rouille - Gruyère	
<b>Blätterteig mit Kalbsbries und Champignons</b>	<b>24-</b>
Erbse	
<b>Gebratene Gänseleber</b>	<b>27-</b>
Apfel - Brioche	
<b>Gebackener Ziegenkäse <i>Berdorfer</i> &amp; Gemüse Späne V</b>	<b>22-</b>
Miso Akazienhonig	
<b>Lauwarme Lauchcremesuppe mit Sashimi vom Räucherlachs</b>	<b>24-</b>
Confierter Lauch - Liebstöckel - Ponzu	

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.*

*Um die Geschmäcker Ihres Kindes zu erwecken, würden wir Ihnen alle Hauptgänge als kleinere Portion anbieten.*

# Unsere Hauptgänge

<b>Seezunge Müllerinart</b>	<b>52-</b>
Kartoffeln	
<b>Schottischer Lachs auf Beluga Linsen</b>	<b>36-</b>
Safran Soße & Karotten-Ingwer Püree	
<b>Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße</b>	<b>39-</b>
Gemüse <i>Jardinière</i> & Krokette	
<b>Gebratenes Kalbscarré mit Waldpilzen</b>	<b>37-</b>
Sahnesoße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
<b>Ragout vom Wildschwein <i>aus eigener Jagd</i></b>	<b>30-</b>
Rotkohl & Krokette	
<b>Speck vom luxemburgischem Schwein 36Stunden</b>	<b>30-</b>
Yakitori Soße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
<b>Risotto <i>Carnaroli IGP</i> mit saisonalem Gemüse <b>V</b></b>	<b>26-</b>
<i>Berdorfer</i> Käse & Shimegis Pilze gepickelt	

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.*

*Um die Geschmäcker Ihres Kindes zu erwecken, würden wir Ihnen alle Hauptgänge als kleinere Portion anbieten.*

# Unsere Nachspeisen

**Unsere Dame Blanche** 14-

Valrhona Oriado – Schlagsahne – Cigarette Russe

**Crème Brûlée** 12-

**Kaffee Gourmand** 15-

**Zweierlei vom Berdorfer Trüffelkäse** 14-

Feldsalat - Feige - Nuss

**Sablé mit Guanaja Schokolade & gegrillten Haselnüssen** 16-

Birne

**Mille-feuille Vanille** 14-

Korsische Clementine

**Unser hausgemachtes Eis & Sorbet** 4- pro Kugel

Moka – Vanille – Banane

Zitronenstrauch – Himbeere – Mango

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.*